



Voorgerechten

## **Pompoentartaar met mozzarella**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 gram butternut pompoenen  
2 lente-uitjes (in ringen)  
1 rode paprika  
2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)  
1 eetlepel balsamicosiroop  
1 bol mozzarella  
8 takjes basilicum (om af te werken)  
1 theelepel paprikapoeder  
1 bosje basilicum  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Snij de pompoen, paprika en mozzarella in kleine blokjes. Hak de basilicum fijn.

Bak de pompoen- en paprikablokjes beetgaar in olijfolie. Kruid met het paprikapoeder, peper en zout. Laat even afkoelen.

Meng de mozzarellablokjes en gehakte basilicum onder de groenten. Giet er een scheutje olijfolie bij en kruid met peper en zout. Meng goed onder elkaar.

Leg een dresseerring op een bord en vul deze met de tartaar. Druk een beetje aan en verwijder de ring. Druppel er de balsamicocrème over en werk af met de lente-ui, basilicum en pijnboompitten. Doe hetzelfde met de andere borden.

